

PENERAPAN TEKNIK DECONSTRUCTION PADA KOLAK PISANG TRADISIONAL SEBAGAI INOVASI DESSERT FUSION

Muhammad Agung Ferdiansyah, Budi Hermawan, Sahlit Sugesti, Slamet Supriyanto

agungferdi1000@gmail.com

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia

Abstrak: Kolak pisang merupakan salah satu hidangan penutup tradisional Indonesia yang memiliki cita rasa khas dari perpaduan pisang, santan, gula merah, dan bahan pelengkap lainnya. Meskipun memiliki nilai budaya yang tinggi, penyajian kolak pisang umumnya masih dilakukan secara konvensional sehingga kurang menarik bagi konsumen modern, khususnya dalam konteks gastronomi kontemporer. Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan teknik *deconstruction* pada kolak pisang tradisional sebagai upaya inovasi dalam pengembangan *dessert fusion* yang tetap mempertahankan karakter rasa asli namun disajikan dengan pendekatan modern. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen kuliner melalui proses modifikasi komponen utama kolak pisang, seperti pisang, santan, dan gula merah, yang diolah kembali menjadi elemen-elemen dessert dengan tekstur dan bentuk yang berbeda. Teknik *deconstruction* diterapkan dengan memisahkan elemen utama hidangan kemudian menyusunnya kembali dalam bentuk plating modern dengan memperhatikan keseimbangan rasa, tekstur, warna, dan estetika penyajian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan teknik *deconstruction* mampu menghadirkan inovasi penyajian kolak pisang yang lebih menarik secara visual tanpa menghilangkan identitas rasa tradisionalnya. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan nilai estetika kuliner, tetapi juga berpotensi memperluas daya tarik kuliner tradisional dalam konteks *modern gastronomy* dan pengembangan dessert berbasis kearifan lokal.

Kata kunci: kolak pisang, deconstruction, dessert fusion, inovasi kuliner.

Introduction

Fenomena transformasi kuliner tradisional ke dalam konteks gastronomi modern menjadi isu penting dalam kajian pariwisata dan inovasi pangan global. Dalam beberapa tahun terakhir, tren *modern gastronomy* menunjukkan pergeseran preferensi konsumen dari sekadar rasa menuju pengalaman multisensori yang mencakup estetika, tekstur, dan narasi budaya (Ruiz-Capillas & Herrero, 2021). Di berbagai negara, inovasi berbasis teknik kuliner seperti *deconstruction* dan *fusion cuisine* berkembang sebagai strategi untuk mempertahankan relevansi makanan tradisional di tengah pasar yang semakin kompetitif (Nanda, 2023). Di Indonesia, fenomena ini juga mulai terlihat melalui upaya reinterpretasi hidangan tradisional agar sesuai dengan selera generasi muda dan wisatawan global, tanpa menghilangkan identitas budaya yang melekat.

Secara nasional, kuliner tradisional Indonesia memiliki keragaman tinggi yang merepresentasikan identitas lokal dan nilai kearifan budaya. Namun, dalam praktiknya, banyak hidangan tradisional masih disajikan secara konvensional sehingga kurang mampu bersaing dalam industri kuliner modern yang menekankan inovasi visual dan pengalaman konsumsi. Salah satu contoh konkret adalah kolak pisang yang secara umum disajikan dalam bentuk sederhana dengan komposisi tradisional berupa pisang, santan, dan gula merah. Hasil observasi dan studi terdahulu menunjukkan bahwa meskipun memiliki cita rasa yang khas dan nilai budaya yang kuat, daya tarik visual hidangan ini relatif rendah bagi konsumen modern, khususnya dalam konteks restoran kontemporer dan industri hospitality (Yanti et al., 2022).

Permasalahan tersebut menjadi semakin relevan ketika dikaitkan dengan tuntutan industri pariwisata gastronomi yang tidak hanya menekankan keaslian, tetapi juga inovasi dan diferensiasi produk. Studi empiris menunjukkan bahwa pengalaman estetika dan penyajian visual memiliki pengaruh signifikan terhadap persepsi kualitas dan kepuasan konsumen (Rahma et al., 2024). Selain itu, pendekatan sensorik dalam pengembangan produk baru menegaskan bahwa konsumen modern cenderung menilai makanan berdasarkan kombinasi atribut rasa, tekstur, aroma, dan tampilan secara simultan (Ruiz-Capillas & Herrero, 2021). Dengan demikian, inovasi dalam penyajian kuliner tradisional menjadi kebutuhan strategis untuk meningkatkan daya saing sekaligus mempertahankan keberlanjutan warisan budaya kuliner.

Dari perspektif sosial dan budaya, transformasi kuliner tradisional melalui pendekatan inovatif seperti *deconstruction* tidak hanya berfungsi sebagai strategi komersial, tetapi juga sebagai medium reinterpretasi budaya. Teknik ini memungkinkan elemen-elemen dasar suatu hidangan dipisahkan dan disusun kembali dalam bentuk baru tanpa menghilangkan esensi rasa dan makna simboliknya (Yanti et al., 2022). Hal ini sejalan dengan konsep identitas gastronomi yang menekankan hubungan antara makanan, lingkungan, dan budaya sebagai satu kesatuan yang dinamis (Harrington, 2005). Dengan demikian, inovasi kuliner dapat dipahami sebagai proses negosiasi antara tradisi dan modernitas dalam konteks globalisasi.

Meskipun demikian, kajian sebelumnya masih cenderung berfokus pada aspek teknis inovasi atau hasil akhir produk, dan belum banyak menggali secara mendalam makna, proses kreatif, serta pengalaman pelaku dalam mengembangkan inovasi kuliner berbasis tradisi. Sebagian penelitian lebih menitikberatkan pada eksperimen produk tanpa mengeksplorasi dimensi kualitatif seperti persepsi, interpretasi, dan konstruksi makna terhadap inovasi tersebut (Rahma et al., 2024). Hal ini menunjukkan adanya *research gap* dalam memahami bagaimana proses inovasi kuliner berlangsung secara kontekstual dan bagaimana makna budaya tetap dipertahankan dalam proses transformasi tersebut.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan teknik *deconstruction* pada kolak pisang tradisional sebagai bentuk inovasi *dessert fusion* dalam perspektif kualitatif. Fokus kajian diarahkan pada proses transformasi elemen kuliner, makna yang dibangun dalam inovasi tersebut, serta implikasinya terhadap pengembangan gastronomi modern berbasis kearifan lokal. Secara teoretis, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian tentang inovasi kuliner dalam kerangka gastronomi dan budaya. Secara praktis, penelitian ini memberikan kontribusi bagi pelaku industri kuliner dan pariwisata dalam mengembangkan produk inovatif yang tetap berakar pada identitas lokal.

Literature Review

2.1 Konsep Gastronomi dan Inovasi Kuliner

Gastronomi merupakan bidang kajian yang tidak hanya berfokus pada aktivitas memasak dan konsumsi makanan, tetapi juga mencakup dimensi budaya, sosial, dan pengalaman yang menyertainya. Dalam perspektif kontemporer, gastronomi dipahami sebagai sistem yang mengintegrasikan rasa, estetika, dan makna budaya dalam satu kesatuan pengalaman konsumsi

(Nanda, 2023). Perkembangan industri kuliner global menunjukkan bahwa inovasi menjadi faktor kunci dalam mempertahankan relevansi makanan tradisional di tengah perubahan preferensi konsumen. Konsumen modern tidak hanya menilai kualitas makanan berdasarkan rasa, tetapi juga pada aspek visual, tekstur, dan pengalaman multisensori yang ditawarkan (Ruiz-Capillas & Herrero, 2021). Secara operasional, inovasi kuliner dapat diidentifikasi melalui beberapa indikator, yaitu perubahan bentuk penyajian, eksplorasi tekstur, peningkatan estetika visual, serta kemampuan mempertahankan cita rasa autentik. Dalam konteks penelitian ini, inovasi kuliner pada kolak pisang tidak hanya berorientasi pada modifikasi produk, tetapi juga pada penciptaan pengalaman gastronomi baru yang tetap berakar pada nilai tradisional. Dengan demikian, konsep gastronomi dan inovasi kuliner menjadi landasan penting dalam memahami transformasi makanan tradisional ke dalam bentuk modern.

2.2 Teori Deconstruction dalam Gastronomi

Teknik *deconstruction* dalam dunia kuliner merupakan pendekatan inovatif yang berfokus pada pemisahan elemen dasar suatu hidangan, kemudian menyusunnya kembali dalam bentuk baru tanpa menghilangkan identitas rasa aslinya. Pendekatan ini tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga mencerminkan proses reinterpretasi terhadap makanan tradisional dalam konteks modern (Yanti et al., 2022). Dalam praktiknya, *deconstruction* melibatkan beberapa tahapan, yaitu identifikasi komponen utama, transformasi tekstur dan bentuk, serta penyusunan ulang dalam *plating* yang lebih estetis. Indikator dalam penerapan teknik ini meliputi komposisi bahan, teknik pengolahan ulang, keseimbangan rasa, serta harmoni visual yang mencakup warna, tekstur, dan struktur penyajian. Teknik ini juga memungkinkan terciptanya pengalaman baru bagi konsumen tanpa menghilangkan karakteristik utama hidangan. Oleh karena itu, *deconstruction* dapat dipahami sebagai strategi inovasi yang menghubungkan tradisi dan modernitas dalam gastronomi, sehingga relevan untuk diterapkan pada kolak pisang sebagai objek penelitian.

2.3 Penelitian Terdahulu yang Relevan

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa inovasi berbasis *deconstruction* memiliki kontribusi signifikan dalam pengembangan kuliner tradisional. Studi oleh Yanti et al. (2022) menemukan bahwa dekonstruksi dessert tradisional Indonesia mampu meningkatkan nilai estetika dan daya tarik visual tanpa mengurangi autentisitas rasa. Selanjutnya, Rahma et al. (2024) menunjukkan bahwa penerapan teknik modern pada makanan tradisional dapat meningkatkan persepsi kualitas dan minat konsumen terhadap produk tersebut. Penelitian ini menegaskan bahwa aspek visual dan tekstur menjadi faktor penting dalam membentuk pengalaman konsumsi. Selain itu, penelitian oleh Aulia dan Zakiah (2024) mengungkapkan bahwa transformasi kolak pisang ke dalam bentuk inovatif seperti milkshake mampu memperluas segmentasi pasar, khususnya di kalangan generasi muda. Meskipun demikian, ketiga penelitian tersebut masih berfokus pada hasil akhir produk dan belum mengkaji secara mendalam proses kreatif serta makna yang dibangun dalam inovasi tersebut. Hal ini menunjukkan adanya keterbatasan dalam pendekatan penelitian yang masih dominan kuantitatif dan eksperimental, sehingga belum menggali pengalaman subjektif pelaku maupun interpretasi terhadap inovasi kuliner.

2.4 Kerangka Konseptual dan Research Gap

Berdasarkan kajian teori dan penelitian terdahulu, terdapat kesenjangan teoretis dan empiris yang perlu diisi, yaitu kurangnya pemahaman mendalam mengenai proses transformasi kuliner tradisional dalam perspektif kualitatif. Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih menekankan pada hasil inovasi dan respon konsumen, namun belum mengeksplorasi bagaimana proses kreatif berlangsung serta bagaimana makna budaya dipertahankan dalam inovasi tersebut. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk mengkaji penerapan teknik *deconstruction* pada kolak pisang tradisional. Kerangka konseptual penelitian ini mengintegrasikan tiga konsep utama, yaitu gastronomi, inovasi kuliner, dan teknik *deconstruction*. Ketiga konsep tersebut saling berkaitan dalam menjelaskan bagaimana makanan tradisional dapat dikembangkan secara kreatif tanpa kehilangan identitas budaya. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis dalam pengembangan kajian gastronomi serta kontribusi praktis bagi industri kuliner dalam menciptakan inovasi berbasis kearifan lokal.

Research Method

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus untuk memahami secara mendalam proses penerapan teknik *deconstruction* pada kolak pisang tradisional dalam konteks inovasi gastronomi. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggali fenomena secara kontekstual dan holistik, khususnya dalam memahami proses kreatif dan pengalaman pelaku dalam mengembangkan inovasi kuliner (Creswell, 2014). Penelitian dilaksanakan di laboratorium kuliner Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) AMPTA Yogyakarta yang berlokasi di Jalan Laksda Adisucipto KM 6, Caturtunggal, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada ketersediaan fasilitas laboratorium sebagai sarana praktikum dan pengembangan produk kuliner inovatif. Waktu penelitian dilaksanakan pada Januari hingga Maret 2026. Subjek penelitian terdiri dari informan kunci yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu dosen praktisi kuliner, chef, serta mahasiswa tingkat akhir yang memiliki pengalaman dalam pengolahan dessert dan inovasi makanan tradisional. Kriteria informan meliputi pengalaman minimal tiga tahun di bidang kuliner atau keterlibatan langsung dalam praktik inovasi gastronomi. Jika diperlukan, teknik *snowball sampling* digunakan untuk menambah informan berdasarkan rekomendasi partisipan sebelumnya. Teknik pengumpulan data meliputi wawancara semi-terstruktur untuk menggali pengalaman dan perspektif informan, observasi partisipatif dalam proses pengolahan dan penyajian kolak pisang di laboratorium, serta dokumentasi berupa foto, catatan proses, dan hasil produk inovasi. Validasi data dilakukan melalui triangulasi sumber dan metode dengan membandingkan data hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi guna memastikan kredibilitas temuan (Sugiyono, 2019). Selain itu, teknik *member checking* dilakukan dengan mengonfirmasi hasil interpretasi kepada informan, serta *audit trail* digunakan untuk mendokumentasikan proses penelitian secara sistematis. Analisis data menggunakan model interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi (Miles, Huberman, & Saldaña, 2014). Proses analisis dilakukan secara berkelanjutan sejak tahap pengumpulan data dengan mengidentifikasi tema-tema utama seperti inovasi kuliner, proses *deconstruction*, serta makna yang dibangun dalam transformasi kolak pisang. Pendekatan analisis tematik digunakan untuk mengelompokkan data ke dalam kategori yang relevan sehingga menghasilkan pemahaman yang mendalam, sistematis, dan kontekstual terhadap fenomena yang diteliti.

Hasil dan Diskusi

4.1 Hasil Penelitian

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan teknik *deconstruction* pada kolak pisang tradisional menghasilkan tiga tema utama, yaitu proses transformasi elemen kuliner, inovasi visual dan tekstural, serta pemaknaan ulang terhadap identitas kuliner tradisional. Tema-tema ini diperoleh melalui analisis data wawancara, observasi praktik di laboratorium STP AMPTA Yogyakarta, serta dokumentasi hasil produk.

Tema pertama, yaitu proses transformasi elemen kuliner, menunjukkan bahwa inovasi dilakukan melalui tahapan sistematis. Informan menjelaskan bahwa proses diawali dengan identifikasi komponen utama kolak pisang, yaitu pisang, santan, dan gula merah, yang kemudian diolah kembali menjadi bentuk baru. Salah satu informan menyatakan:

“Saya mulai dengan memisahkan elemen utama kolak pisang, lalu mengolahnya kembali, seperti pisang dibuat caramelized, santan menjadi foam, dan gula merah menjadi saus” (chef, 2026).

Temuan ini menunjukkan bahwa *deconstruction* bukan sekadar perubahan bentuk, tetapi merupakan proses rekonstruksi yang tetap mempertahankan komposisi dasar rasa. Hasil observasi di laboratorium memperlihatkan bahwa proses inovasi dilakukan secara bertahap melalui eksperimen berulang untuk mencapai keseimbangan rasa, tekstur, dan estetika penyajian.

Tema kedua adalah inovasi visual dan tekstural. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perubahan paling signifikan terletak pada aspek penyajian (*plating*) dan tekstur makanan. Kolak pisang yang awalnya berbentuk cair diubah menjadi *plated dessert* dengan komposisi elemen terpisah. Informan menyatakan:

“Dengan deconstruction, konsumen tidak hanya makan kolak, tapi merasakan setiap elemen secara terpisah” (dosen kuliner, 2026).

Perubahan ini menghasilkan pengalaman konsumsi yang lebih kompleks, di mana konsumen dapat merasakan kombinasi rasa secara bertahap. Dokumentasi visual menunjukkan adanya peningkatan estetika melalui penggunaan warna kontras, komposisi yang seimbang, serta penekanan pada titik fokus hidangan.

Tema ketiga adalah pemaknaan ulang terhadap identitas kuliner tradisional. Hasil wawancara menunjukkan bahwa informan memandang inovasi ini sebagai upaya menjaga relevansi kuliner tradisional di era modern. Namun, terdapat tantangan dalam menjaga keseimbangan antara inovasi dan autentisitas. Informan menyatakan:

“Kita harus tetap menjaga rasa asli, karena itu yang menjadi identitas. Tampilan boleh berubah, tapi rasa tidak boleh hilang” (praktisi pastry, 2026).

Temuan ini menunjukkan bahwa *deconstruction* tidak hanya berdampak pada aspek teknis, tetapi juga pada dimensi makna dan identitas budaya makanan.

Gambar

4.2 Diskusi

Temuan penelitian ini memperkuat konsep gastronomi modern yang menekankan pentingnya pengalaman multisensori dalam konsumsi makanan. Inovasi visual dan tekstural yang ditemukan dalam penelitian ini sejalan dengan pandangan Ruiz-Capillas dan Herrero (2021) yang menyatakan bahwa persepsi konsumen terhadap makanan dipengaruhi oleh kombinasi atribut sensorik, termasuk tampilan visual dan tekstur. Dalam konteks ini, teknik *deconstruction* terbukti mampu meningkatkan nilai estetika tanpa menghilangkan esensi rasa tradisional.

Selain itu, hasil penelitian ini juga mendukung temuan Yanti et al. (2022) yang menunjukkan bahwa dekonstruksi pada makanan tradisional dapat meningkatkan daya tarik visual dan memperluas segmentasi pasar. Namun, penelitian ini memberikan kontribusi baru dengan menekankan pada proses kreatif dan pemaknaan pelaku, yang sebelumnya belum banyak dikaji. Pernyataan informan (*chef, 2026*) dan (*dosen kuliner, 2026*) menunjukkan bahwa inovasi kuliner tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga merupakan proses interpretatif yang melibatkan pengalaman dan pemahaman terhadap nilai budaya makanan.

Dari perspektif identitas gastronomi, hasil penelitian ini sejalan dengan teori Harrington (2005) yang menyatakan bahwa makanan merupakan representasi budaya yang dinamis. Transformasi kolak pisang melalui teknik *deconstruction* menunjukkan adanya proses negosiasi antara tradisi dan modernitas. Namun, penelitian ini juga menemukan adanya ketegangan antara inovasi dan autentisitas, sebagaimana diungkapkan oleh (*praktisi pastry, 2026*), yang menegaskan pentingnya menjaga cita rasa asli sebagai identitas utama.

Secara praktis, hasil penelitian ini memberikan implikasi bagi industri kuliner dan pariwisata, khususnya dalam pengembangan *dessert fusion* berbasis makanan tradisional. Teknik *deconstruction* dapat menjadi strategi inovatif untuk meningkatkan daya tarik kuliner lokal di pasar modern. Secara teoretis, penelitian ini memperluas kajian gastronomi dengan menambahkan dimensi proses dan makna dalam inovasi kuliner. Namun, penelitian ini masih terbatas pada konteks laboratorium, sehingga penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji implementasi dalam skala industri serta mengeksplorasi respon konsumen secara lebih luas.

Conclusion

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan teknik *deconstruction* pada kolak pisang tradisional menghasilkan transformasi kuliner yang tidak hanya bersifat visual, tetapi juga mencakup perubahan pada struktur, tekstur, dan pengalaman konsumsi. Temuan utama mengidentifikasi tiga aspek penting, yaitu proses transformasi elemen kuliner yang sistematis, inovasi visual dan tekstural yang meningkatkan daya tarik estetika, serta pemaknaan ulang terhadap identitas kuliner tradisional. Hasil penelitian menegaskan bahwa meskipun bentuk dan penyajian mengalami

perubahan, cita rasa asli tetap menjadi elemen kunci yang dipertahankan sebagai representasi identitas budaya. Dengan demikian, teknik *deconstruction* dapat dipahami sebagai pendekatan inovatif yang mampu menjembatani antara tradisi dan modernitas dalam praktik gastronomi. Secara teoretis, penelitian ini memberikan kontribusi dalam pengembangan kajian gastronomi dengan menekankan bahwa inovasi kuliner tidak hanya merupakan proses teknis, tetapi juga proses interpretatif yang melibatkan makna dan nilai budaya. Penelitian ini memperluas perspektif sebelumnya yang cenderung berfokus pada hasil produk, dengan menambahkan dimensi proses kreatif dan pengalaman pelaku. Secara praktis, temuan ini dapat menjadi acuan bagi pelaku industri kuliner dan pariwisata dalam mengembangkan produk berbasis makanan tradisional yang lebih inovatif dan kompetitif di pasar modern. Dari sisi kebijakan, hasil penelitian ini menunjukkan pentingnya dukungan terhadap pengembangan inovasi kuliner lokal sebagai bagian dari strategi pelestarian budaya dan penguatan daya tarik wisata gastronomi. Namun, penelitian ini memiliki keterbatasan pada lingkup penelitian yang masih terbatas pada konteks laboratorium, sehingga belum sepenuhnya mencerminkan implementasi di industri secara luas. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji penerapan teknik *deconstruction* dalam skala komersial serta mengeksplorasi respon konsumen terhadap inovasi tersebut. Selain itu, pendekatan metodologis yang berbeda, seperti penelitian kuantitatif atau studi fenomenologi, dapat digunakan untuk memperdalam pemahaman mengenai persepsi dan pengalaman konsumen terhadap transformasi kuliner tradisional. Dengan demikian, penelitian lanjutan diharapkan mampu memperkaya kajian gastronomi serta memperluas kontribusi praktis dalam pengembangan kuliner berbasis kearifan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, N. C., & Zakiah, S. (2024). DEKONSTRUKSI KOLAK PISANG MENJADI MILKSHAKE. *Journal of Syntax Literate*, 9(12). 10.36418/syntax-literate.v9i12.16996
- Ruiz-Capillas, C., & Herrero, A. M. (2021). Sensory analysis and consumer research in new product development. *Foods*, 10(3), 582. <https://doi.org/10.3390/foods10030582>
- Aulia, N. C., & Zakiah, S. (2024). DEKONSTRUKSI KOLAK PISANG MENJADI MILKSHAKE. *Journal of Syntax Literate*, 9(12). <https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v9i12>
- Yanti, N. M. A. D. K., Tanius, B., Widani, N. N., & Pramudia, H. (2022, December). Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 5, No. 2, pp. 135-144).
- Rahma, Y., Mardiyana, E., & Gusnadi, D. (2024). Dekonstruksi Onde-Onde menjadi Mousse Cold Dessert. *Media Bina Ilmiah*, 19(1), 3565-3574.
- Ares, G., & Varela, P. (2018). Metodologi berbasis konsumen untuk karakterisasi sensorik. Dalam *Metode dalam Penelitian Konsumen, Volume 1* (hlm. 187-209). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102089-0.00008-X>
- Lipan, L., Sánchez-Rodríguez, L., Cano-Lamadrid, M., Collado-González, J., Noguera-Artiaga, L., Sendra, E., & Carbonell-Barrachina, A. A. (2017). Modernisation of traditional food

processes and products. *Consumer trends and new product opportunities in the food sector*, 901-905. <https://brill.com/edcollbook/title/68519#page=115>

CHIKANZA, J., & GRAHAM, D. (2020). MAKANAN TRADISIONAL DAN GASTRONOMI. *Warisan budaya Botswana dan pengembangan pariwisata berkelanjutan: buku pegangan teori dan praktik*, 330.

This, H. (2006). *Molecular gastronomy: exploring the science of flavor*. Columbia University Press.

Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The new science of eating*. Penguin UK.

Klosse, P. R. (2012). *The essence of gastronomy. Understanding the flavour of foods and beverages*. The Netherlands: The Academy for Gastronomy.

Nanda, C. S. (2023). Exploring the melting pot: An in-depth review of fusion cuisine in contemporary gastronomy and its cultural, nutritional, and culinary innovations. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 1(3), 248-259.

Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of culinary science & technology*, 4(2-3), 129-152. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_10

López-Alt, J. K. (2015). *The food lab: better home cooking through science*. WW Norton & Company.

Menrad, K. (2004). Innovations in the food industry in Germany. *Research policy*, 33(6-7), 845-878. <https://doi.org/10.1016/j.respol.2004.01.012>